ZANUSSI

Vestavná trouba

ZOB 646
ZOB 646 Q

Skupina Electrolux je největším světovým výrobcem spotřebičů pro kuchyň, čistotu a venkovní použití. Více než 55 milionů výrobků Skupiny Electrolux (jako jsou chladničky, sporáky, pračky, vysavače, řetězové pily a travní sekačky) v celkové hodnotě až 14 miliard USD je prodáno každým rokem ve více než 150 zemích světa.

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Návod k použití

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny **3**

Po první instalaci spotřebiče 4

Popis spotřebiče 5

Elektrická trouba 6

Tipy a návody pro používání vestavné trouby 8

Tabulky 10

Údržba a čištění 12

Co dělat, když něco nefunguje správně 14

Servis a náhradní díly 15

Technické informace 16

Instrukce pro instalační techniky 17

Instrukce pro vestavbu do kuchyňské linky 18

Záruční podmínky 19

Důležité bezpečnostní pokyny - Vestavná trouba

Je velice důležité zajistit, aby tento návod k použití byl vždy uživateli spotřebiče dostupný i v budoucnosti. Toto pravidlo je nutné dodržet i v případech, kdy trouba bude přestěhována nebo prodána jinému uživateli. Je tak nutné zajistit, aby i nový majitel tak měl možnost se dostatečně seznámit s těmito bezpečnostními informacemi, funkcemi spotřebiče a ostatními uživatelskými pokyny. Tyto pokyny jsou vydány v zájmu vaší bezpečnosti. Před instalací a použitím tohoto spotřebiče je nutné, aby jste se s nimi důkladně seznámili.

Instalace

- Je bezpodmínečně nutné, aby vlastní instalaci prováděl pouze kvalifikovaný elektrikář nebo osoba s odpovídající kvalifikací.
- Vlastní instalaci a prvotní nastavení MUSÍ provést pracovník, který je pro tuto činnost kvalifikován a je seznámen se souvisejícími platnými předpisy a zákony. Podrobný popis instalace tohoto spotřebiče je součástí tohoto návodu.

Během provozu

- Tento spotřebič je určen pro úpravu potravin a nesmí být používán pro jiné účely.
- **Vždy, když je trouba v provozu nebo těsně po jeho skončení, otevírejte její dveře velice opatrně. Stůjte v dostatečné vzdálenosti od ní, aby vás nemohla uniklá pára nebo vysoká teplota poranit.**
- Měnit nebo upravovat parametry nastavené výrobcem trouby je velice nebezpečné.
- Během provozu se trouba ohřívá na vysokou teplotu a ještě dlouho po jejím vypnutí zůstává horká. Buďte zvláště opatrní, abyste se nedotkli topných prvků uvnitř trouby.
- Ujistěte se, že všechny ovládací prvky jsou v době, kdy není spotřebič v provozu, v poloze "Off" - Vypnuto.
- Z hygienických a bezpečnostních důvodů je nutné spotřebič udržovat vždy v čistotě. Nánosy tuku a jiných zbytků mohou být příčinou požáru.
- Nikdy žádné místo nebo díl uvnitř trouby nevykládejte hliníkovou fólií.
- Je-li vaše trouba vybavená snadno čistitelnými vložkami, tak je nikdy nemyjte ničím jiným, než mýdlovou vodou.
- Nikdy troubu nečistěte pomocí páry nebo parních čističů.
- Před údržbou nebo jakoukoliv opravou spotřebiče se vždy ubezpečte, že je odpojen od elektrické sítě a dostatečně ochlazen na bezpečnou teplotu.
- Ujistěte se, že rošty vždy zasouváte do správných pozic.
- Tento spotřebič (i v případě, že je připojena elektrická varná deska) je určen pro napájení 1-fázovým napětím 230V s nulovým vodičem.

Bezpečnost dětí

- Tento spotřebič je uzpůsoben pro obsluhu dospělými osobami. Malým dětem nesmí být umožněno si hrát s ovládacími prvky spotřebiče nebo si hrát v jeho blízkosti.
- Během provozu trouby je nutné mít děti neustále pod dozorem a zamezit jim případnému dotyku s horkých povrchem trouby nebo jejich pohybu v její blízkosti, dokud trouba nevychladne.
- Některé díly spotřebiče jako dvířka a její okolí se při pečení nebo grilování zahřívají na velmi vysokou teplotu. Buďte opatrní a nenechávejte děti hrát si v blízkosti takto rozpálené trouby. Jestliže v blízkosti trouby zapnete jiný elektrický spotřebič, tak se ubezpečte, že přívodní elektrický kabel nepřichází nikde do styku s horkým povrchem nebo že není přiskřípnut do dveří trouby.

VÝROBCE:
Electrolux Home Products Italy S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 Forli (Italy)

Servis a technická pomoc

- Tento spotřebič může opravovat pouze pracovník autorizovaného servisního centra a v případě potřeby je nutné používat pouze originální náhradní díly.
- V žádném případě se nesnažte spotřebič opravovat sami. Opravy prováděné nekvalifikovanými a nezkušenými osobami mohou zapříčinit zranění nebo vážné poškození spotřebiče. Vždy se obracejte na Servisní organizaci ve vašem okolí. Vždy trvejte na dodání originálních náhradních dílů.

Jak používat tento návod k použití

Bezpečnostní pokyny

Postup ovládání funkce krok za krokem

Tipy a návody

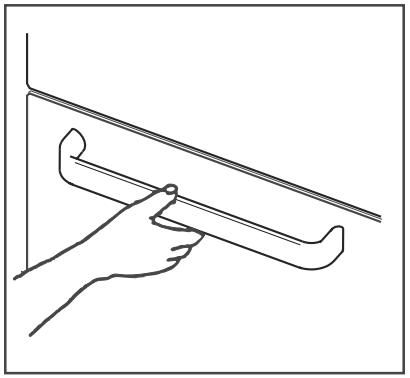
Po první instalaci spotřebiče

Trouba bude pracovat pouze v případě, že byly nastavené hodiny. Přečtěte si návod pro jejich nastavení v další části této příručky.

Před prvním použitím trouby proveďte následující kroky:

a) nastavte termostat na maximum "MAX ",
b) nastavte funkci trouby na standardní ohřev ( ),
c) nechte troubu přibližně 45 minut zapnutou,
d) otevřete dveře trouby, aby mohl volně proudit vzduch.

Během tohoto procesu se mohou z trouby uvolňovat nepříjemné pachy. Je to **zcela běžný** projev při záběhu, jehož příčinou je vypalování zbytků materiálů použitých k výrobě.
Zopakujte tento postup i při funkcích gril a pečení s ventilátorem.
Po skončení nechte troubu vychladnout. Pak vnitřek trouby vyčistěte měkkou utěrkou předem namočenou do horké mýdlové vody.



Madlo dveří trouby vždy uchopte v jeho střední části.

Před prvním použitím pečlivě umyjte veškeré **příslušenství** trouby.

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	CZ	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantolmittaja	Výrobce	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	Model	ZOB646 ZOB646Q
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	Energetická třída	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	- Normální	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	- Nucené proudění vzduchu	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennusta pa:	Spotřeba energie Ohřev:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	- Normální	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	- Nucené proudění vzduchu	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	- Pára	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	Užitečný objem (litry)	53,0
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Fable volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	Velikost - Malá - Střední - Velká	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidingstijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Palstoalka vakiokuormalla:	Čas k upečení normálního pokrmu:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	- Normální	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	- Nucené proudění vzduchu	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	Rozměry největší pečící nádoby	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Brult [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Äänı (dB (A) re 1 pW)	Hlučnost (dB(A) resp. pW	

● Más eficiente, Lavt forbrug, Niedriger Verbrauch, Πιο αποδοτικό, More efficient, Économe — Bassi consumi, Efficiënt, Mais eficiente, Låg förbrukning, Vähän kuluttava, Úspornější

A B C D E F G

Menos eficiente, Højt forbrug, Hoher Verbrauch, Λιότερο αποδοτικό, Less efficient, Peu économe — Alti consumi, Inefficiënt, Menos eficiente, Hög förbrukning, Paljon kuluttava, Neúsporná

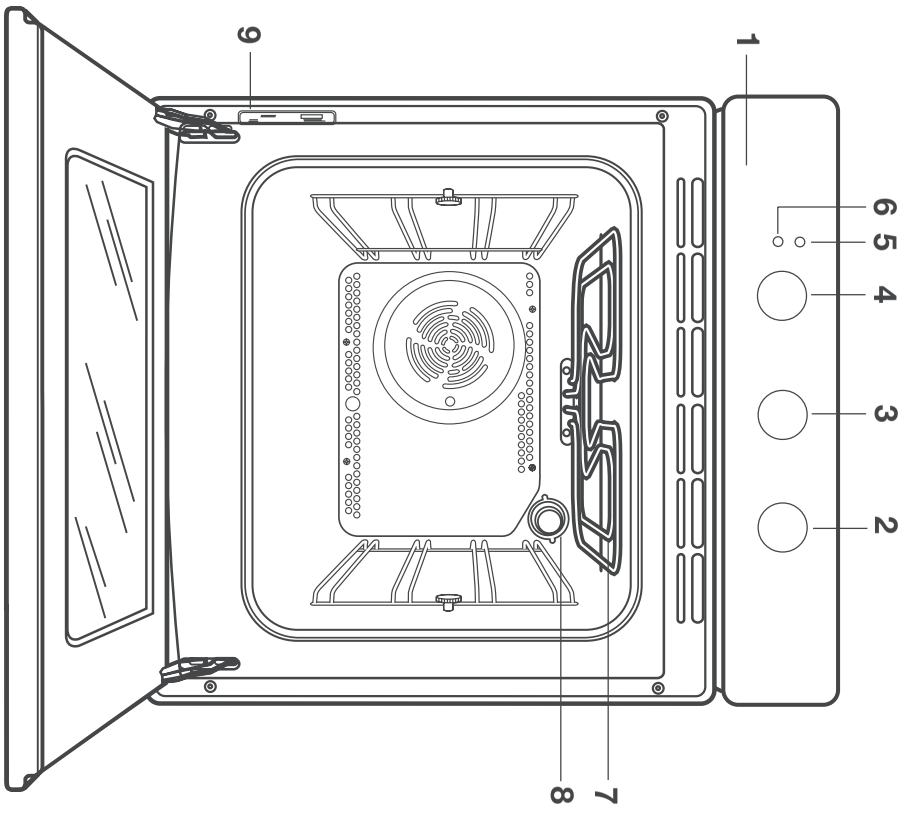
●● 12 l ⩽Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus/užitečný objem < 35 l

●●● 35 l ⩽Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus/užitečný objem < 65 l

●●●● 65 l ⩽Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus/užitečný objem

2002/40/EC

Popis spotřebiče

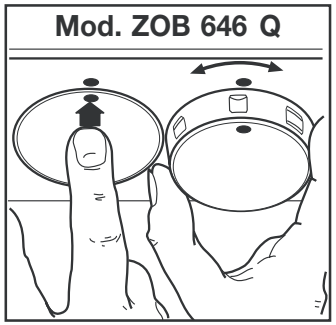


1. Ovládací panel
2. Ovladač funkcí trouby
3. Programátor nastavení konec pečení
4. Ovladač termostatu
5. Kontrolka zapnutí trouby
6. Kontrolka nastavení termostatu
7. Gril
8. Osvětlení trouby
9. Typový štítek

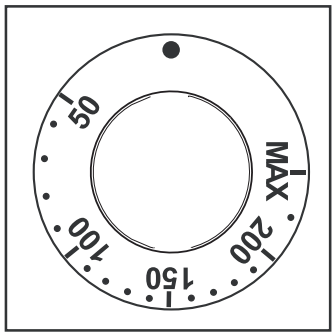
Elektrická trouba

Zamačkávací ovladače

Některé modely jsou vybavené zamačkávacími ovladači (Obr.1). Tyto typy ovladačů je možné v době, kdy není trouba v provozu, zcela zamáčknout dovnitř ovládacího panelu.



Obr. 1



Obr. 2

Ovladače funkcí trouby a termostatu (Obr. 2)

Ovladače umožňují vybrat teplotu a zapojení požadovaných topných elementů, které jsou nejvhodnější pro daný typ pečení či jinou kuchyňskou úpravu.

0 Pozice **vypnuto (OFF)**

Normální pečení - Teplo přichází jak od spodního, tak i od horního topného tělesa a zajišťující tak rovnoměrnou teplotu uvnitř trouby.

Horní topné těleso - Teplo přichází pouze z vrchu trouby.

Spodní topné těleso - Teplo přichází pouze od spodu trouby.

Gril - bude zapnuto pouze topné těleso grilu.

Pečení s ventilátorem - tato funkce umožňuje pečení masa nebo současné pečení masa a těsta na různých roštech bez toho, aby se připravované pokrmy vzájemně senzoricky ovlivňovaly.

Rozmrazování - tato funkce pomáhá s rozmrazováním zmrzlých potravin.

Záruční podmínky

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.
Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.
Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku.
Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen.
Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

a) výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
b) veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
c) Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.
Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.
Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.
Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.
Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.
Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.
Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používáni v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).
Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.
Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.
Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

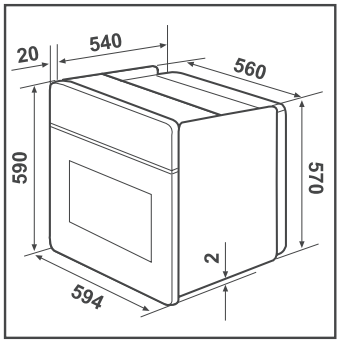
- prodávající,
- Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese provozovny ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4,
- Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

Electrolux
Service

Instrukce pro vestavbu

Pro zajištění bezchybné funkce vestavných spotřebičů je nutné zajistit, aby skříňka pro zabudování spotřebiče odpovídala požadovaným rozměrům.
Po zabudování spotřebiče do linky musí být jisté, že nikde nevznikly volné otevřené prostory a že všechny části trouby jsou zakryty kuchyňským nábytkem. To vše proto, aby nemohlo dojít k úrazu elektrickým proudem po dotyku s "živým" vodičem nebo díly pod napětím.
Všechny tyto prvky a to včetně krycích panelů (například je-li spotřebič instalován na konci či na začátku kuchyňské linky), které zabezpečují elektrickou bezpečnost, musí být odstranitelné pouze pomocí nástrojů.
Tento spotřebič lze umístit svojí zadní stěnou a jednou stranou k jinému spotřebiči nebo stěně o vyšší výšce. Ostatní strany spotřebiče musí být umístěny k nábytku nebo jiným spotřebičům o stejné výšce jako tento spotřebič.

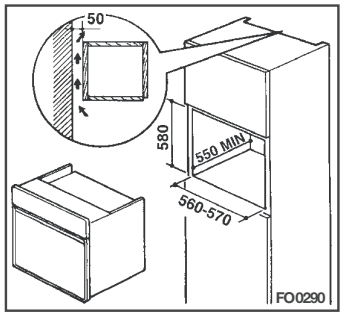
Rozměry trouby (Obr. 8)



Obr. 8

Zabudování do sloupce

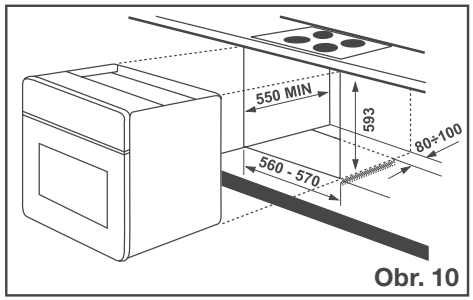
Požadované rozměry instalačního prostoru při zabudování do sloupce jsou uvedené na Obr. 9.



Obr. 9

Zabudování pod kuchyňskou linku

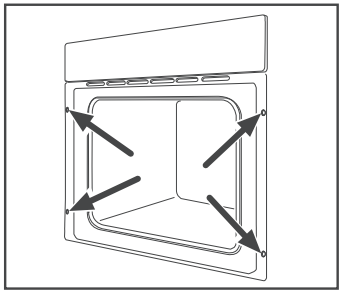
Požadované rozměry instalačního prostoru při zabudování do kuchyňské linky pod pracovní desku jsou uvedené na Obr. 10.



Obr. 10

Zajištění trouby v kuchyňské skříňce

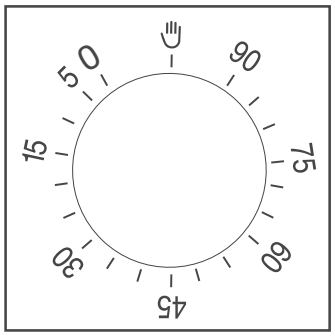
Troubu zcela zasuňte pod linku, otevřete její dveře a pomocí 4 vrutů ji pevně přimontujte ke kuchyňské lince. Otvory pro tyto šrouby jsou již v rámu trouby předvrtané (Obr. 11).


Obr. 11

Programátor nastavení konec pečení

Toto zařízení (Obr. 3) umožňuje automatické vypnutí trouby po uplynutí nastaveného času. Zároveň se ozve akustický signál oznamující uplynutí času. Doba pečení lze nastavit až na délku 90 minut. Po vložení potraviny do trouby nastavte termostat na požadovanou teplotu. Programátor nastavte na maximální hodnotu (90 min) a poté ho nastavte na požadovanou dobu pečení. Po uplynutí nastaveného času se trouba vypne a zároveň se ozve akustický signál.

Otočte programátor do polohy ✋, aby trouba mohla pracovat v manuálním režimu.



Obr. 3

Kontrolka nastavení termostatu

Kontrolka zhasne tehdy, když teplota v troubě dosáhne nastavené hodnoty, dále bude zhasínat a rozsvěcet se dle funkce termostatu.

Kontrolka zapnutí trouby

Kontrolka se vždy rozsvítí, je-li zapnuto jakékoliv topné těleso.

Bezpečnostní tepelná pojistka

Trouba je vybavena bezpečnostní tepelnou pojistkou. Při poruše hlavního termostatu nebo nesprávném používání trouby, kdyby hrozilo nebezpečí přehřátí spotřebiče, tato bezpečnostní pojistka automaticky odpojí hlavní přívod elektrické energie. Provoz trouby je opětovně obnoven tehdy, když teplota klesne na normální provozní hodnoty. Jestliže dojde k aktivaci bezpečnostní pojistky z důvodu nesprávného používání spotřebiče, tak k opětovnému používání trouby bude stačit počkat určitou dobu potřebnou na ochlazení spotřebiče na normální provozní teplotu. Jestliže však dojde k aktivaci bezpečnostní pojistky z důvodu poruchy některého dílů trouby, tak je nutné ihned kontaktovat Servisní organizaci.

Tipy a návody pro používání trouby

Při pečení mějte dveře trouby vždy zavřené.

Trouba je vybavená unikátním systémem, který zabezpečuje přirozenou cirkulaci vzduchu a horké páry.
Tento systém tak umožňuje pečení pokrmů v horké páře, která zajistí, že povrch pokrmu je křupavý a vnitřek zůstává vláčný. Zároveň tento systém šetří dobu přípravy a spotřebu elektrické energie. Během pečení se vyvíjí pára, která se při otevření trouby uvolní do prostoru. Tento stav je zcela normální.
Vždy, když je trouba v provozu nebo těsně po skončení programu, otevírejte její dveře velice opatrně. Stůjte v dostatečné vzdálenosti od ní, aby vám nemohla uniklá pára nebo vysoká teplota způsobit zranění.

Normální pečení

Teplo je do prostoru trouby přiváděno jak od spodu tak i od vrchu trouby. Z tohoto důvodu je vhodné používat pro tento program prostřední pozici roštu.
Jestliže potřebujete větší přísun tepla z vrchu resp. ze spodku trouby, tak přesuňte rošt buď na nižší nebo vyšší pozici.

Pečení s ventilátorem

Pokrm je při tomto programu ohříván pomocí rovnoměrného proudu horkého vzduchu, což zajišťuje ventilátor umístěný v zadní části trouby.
Z tohoto důvodu se stejně horký vzduch rychle dostane do všech částí trouby a to tak znamená, že můžete v troubě připravovat více jak jeden druh pokrmu najednou. Rošty zasuňte do trouby podle obrázku (Obr. 4). Pečení s ventilátorem zajišťuje rychlé odvedení vlhkosti a tím i omezí přechod různých pachů a vůní mezi jednotlivými druhy pokrmů.

Možnost připravovat pokrmy na několika úrovních znamená, že můžete připravovat několik druhů pokrmů ve stejný čas a to až tři formy s moučníkem a mini pizzy, které můžete ihned konzumovat nebo zamrazit.
Pokrm je samozřejmě možné připravovat pouze na jedné úrovni. V takovém případě využívejte pouze nejnižší úroveň, protože budete mít pokrm pod lepším dozorem.
Navíc je trouba uzpůsobena pro zavařování a sterilizaci pokrmů, přípravu domácích kompotů a sušení hub nebo ovoce.

Grilování

Porce masa nebo ryb před grilováním nejprve lehce potřete olejem a položte vždy na grilovací rošt. Úroveň roštu je závislá na výšce grilovaného pokrmu.
Nezapomeňte vždy vložit na nejnižší úroveň plech na zachytávání přebytečného tuku, který grilovaný pokrm uvolňuje. Do plechu nalijte trochu vody, abyste zamezili vzniku nežádoucích pachů a tvorbě dýmu.

Tipy pro pečení

Typy pro pečení těst
Těsta obecně vyžadují při pečení střední teplotu (150-200˚C). Před pečením těst je nutné nechat troubu přibližně 10 minut předehřát.
Po začátku pečení těst dveře trouby otevírejte nejdříve ve 3/4 doby určené pro přípravu pokrmu.
Běžná těsta křehkých druhů pečiva se pečou ve formě a asi ve 2/3 celkové doby přípravy se dle potřeb obloží, naplní a upraví a poté se dopečou.
Zbývající čas do ukončení pečení je závislý na použité náplni (džem, ovoce, apod.). Je nutné mít na paměti nutnost dosáhnout správnou hustotu těsta, protože příliš řídké těsto prodlužuje dobu pečení.

Instrukce pro instalační techniky

Následující informace jsou určeny pouze kvalifikovaným montážním technikům. Je tím zaručeno, že při vlastní montáži, nastavení a opravách budou postupovat správně a přesně podle daných pravidel a to při dodržení všech bezpečnostních a zákonných pravidel. Doporučujeme, aby instalaci a její elektrické připojení prováděla pouze autorizovaná a kvalifikovaná osoba a to ve shodě se všemi zákonnými předpisy a normami.

Elektrické zapojení

Před zapojením spotřebiče se nejdříve přesvědčte:
- zda hlavní jistič (pojistka) a instalace umožňuje instalaci tohoto spotřebiče (viz informace na typovém štítku).
- zda zemnění domácího rozvodu odpovídá dané legislativě.
- zda bude po instalaci možný volný přístup k vypínači nebo jističi.

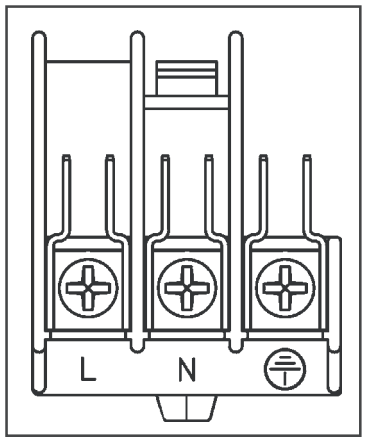
Tento spotřebič je dodáván s přívodním kabelem a to včetně standardní zásuvky, která vyhovuje parametrům daných na typovém štítku. Zástrčka musí být zapojena do vhodné zásuvky.Je-li spotřebič zapojován do elektrické sítě napřímo, tak musí být mezi přívodem elektrického proudu a spotřebičem zapojen vypínač s minimální mezerou 3 mm mezi spínacími kontakty a musí odpovídat přenášenému výkonu. Zemnící drát (zelenožlutý) nesmí být tímto vypínačem přerušován a musí být o 2-3 cm delší než nulový a fázový vodič. Přívodní kabel musí být instalován tak, aby žádná jeho část nepřicházela do kontaktu s teplotou vyšší než je 50˚C nad teplotou v místnosti.

Při zahrnutí konkrétních potřeb, mezi vhodné druhy elektrického přívodního kabelu patří: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90) nebo H05 BB-F.

Připojení na svorkovnici

Tento spotřebič je vybaven snadno přístupnou svorkovnicí, která je určená pro připojení jednofázového napětí 230V (Obr. 7).

Výrobce si vyhrazuje právo na odmítnutí jakékoliv odpovědnosti při nedodržení všech bezpečnostních pokynů.



Obr. 7

Technické údaje

Vnější rozměry

Výška	593 mm
Šířka	560 mm
Hloubka	550 mm

Vnitřní rozměry

Výška	335 mm
Šířka	405 mm
Hloubka	400 mm
Objem	53 l
Regulace termostatu	od 50 do 250˚C

Příkony jednotlivých částí trouby

Spodní topné těleso	1000 W
Horní topné těleso	800 W
Spodní a horní topné těleso dohromady 1800 W	
Grilovací těleso	1650 W
Topné těleso s ventilátorem	2000 W
Osvětlení trouby	25 W
Vnitřní ventilátor	30 W
Maximální příkon trouby	2060 W
Elektrické napětí (50 Hz)	230 V

CE Tento spotřebič splňuje požadavky těchto evropských direktiv a směrnic:
- **73/23-90/683** (Direktiva o nízkém napětí)
- **89/336** (Direktiva o elektromagnetické shodě)
- **93/68** (Obecná direktiva)
  včetně následných revizí

Proto těstové hmoty musí mít takovou konzistenci, aby se hůře oddělovaly od lžíce nebo míchací metly.
Jestliže jsou tři pozice plechů zaplněné dorty a moučníky, tak doporučujeme zasunout další plech mezi spodní dva rošty (Obr. 4).

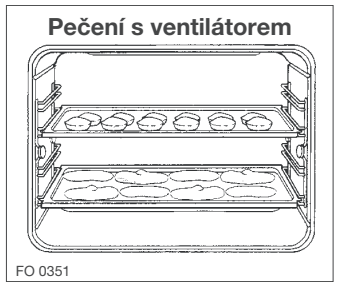
Tipy pro pečení masa a ryb
Porce masa určené pro pečení v troubě by neměla být menší než 1 kg a to z toho důvodu, aby menší porce nebyly příliš vysušené. Velice choulostivá červená masa, která mají zůstat uvnitř šťavnatá až krvavá a na povrchu mají mít křupavou kůrčičku, je třeba připravovat při vysoké teplotě (200-250˚C).
Bílá masa, drůbež a ryby vyžadují teplotu přípravy nižší (150-175˚C).
Další ingredience, které jsou určené pro přípravu omáček nebo šťáv je vhodné dát k masu ihned na počátku pečení pouze tehdy, když celková příprava masa bude krátká.
V opačném případě je vhodné tyto ingredience přidávat k masu asi půl hodiny před koncem pečení. Jednoduchý způsob jak zjistit, že maso je již správně upečené je takový, že povrch masa zmáčknete lžičkou. Jestliže se povrch masa nepromáčkne, tak je již vhodné ho otočit. V případě přípravy hovězí pečeně (rostbífu) nebo steaků, kde se vyžaduje, aby vnitřek porce masa zůstal růžový, je nutné takové maso péct pouze krátkou dobu.
Maso můžete jednak vložit do vhodné pečící nádoby a nebo přímo na rošt. V tomto případě nezapomeňte vložit na nejspodnější úroveň plech s trochou vody na zachytávání přebytečného tuku uvolňovaného z pokrmu během přípravy.
Jestliže pečete maso velice tučné, tak ho položte přímo na rošt a to těsně nad odkapávací plech, abyste zbytečně neznečišťovali vnitřek trouby.
Když je pokrm hotový, tak ho před porcováním ponechejte alespoň 15 minut odpočinout, aby z vnitřku masa nevyteklo zbytečně mnoho šťávy.

Abyste během přípravy pokrmu zabránili vzniku kouře a dýmů, tak na odkapávací plech nalijte trochu vody, to proto abyste zabránili vzniku příliš velkého množství páry. Vodu přidávejte po troškách i v průběhu pečení, když už se původní voda odpařila.
Před tím než budete jednotlivé porce pokrmů servírovat, je možné je udržet teplé a to tak že teplotu snížíte na minimální hodnotu.

Varování! Nikdy se nepokoušejte při pečení vyložit dno hliníkovou fólií nebo na něj pokládat jakékoliv předměty. Mohli byste tak zničit jak emailovou vrstvu tak i pokrm, který právě v troubě připravujete.
Veškeré nádobí odolné vysoké teplotě a hliníkové fólie pokládejte pouze na rošty.

Doby pečení

Doba pečení pokrmu je závislá na druhu potraviny, jejím složením a množstvím. Doporučujeme vám, abyste si při získávání prvních zkušeností s touto troubou zaznamenávali provozní hodnoty a ty potom používali i pro přípravu jiných podobných pokrmů.
Pouze vaše vlastní zkušenost vám umožní provádět změny nastavení doporučených hodnot, popsaných v následujících tabulkách tak, aby výsledek odpovídal maximálně vašim požadavkům.



Obr. 4

Tabulky

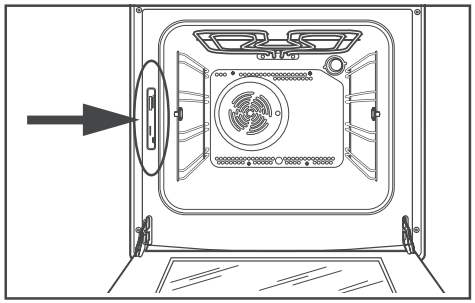
Normální pečení a pečení s ventilátorem -

Hmotnost (g)	DRUH POKRMU	Normální pečení		Pečení s ventilátorem		Doba přípravy	POZNÁMKA
		Úroveň (4 3 2 1)	Teplota °C	Úroveň (4 3 2 1)	Teplota °C	(min)	
	PEČIVO-SLADKÉ						
	Šlehaná těsta	2	170	2 (1 a 3)*	160	45 ~ 60	V dortové formě
	Kynutá těsta	2	170	2 (1 a 3)*	160	20 ~ 30	V dortové formě
	Tvarohový koláč	1	160	2	150	60 ~ 80	V dortové formě
	Jablkový koláč	1	180	2 (1 a 3)*	170	40 ~ 60	V dortové formě
	Štrúdl	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Marmeládové šátečky	2	175	2 (1 a 3)*	160	30 ~ 40	
	Ovocný koláč	1	175	1	160	45 ~ 60	V chlebové formě
	Piškotový dort	1	175	2 (1 a 3)*	160	30 ~ 40	V dortové formě
	Vánoční dort	1	170	1	160	40 ~ 60	V dortové formě
	Švestkový koláč	1	170	1	160	50 ~ 60	V chlebové formě
	Malé koláčky	2	175	2 (1 a 3)*	160	25 ~ 35	Na plechu
	Sušenky	2	160	2 (1 a 3)*	150	20 ~ 30	Na plechu
	Sněhové pečivo	2	100	2 (1 a 3)*	100	90 ~ 120	Na plechu
	Tuková těsta	2	190	2 (1 a 3)*	180	12 ~ 20	Na plechu
	Křehké pečivo	2	200	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 25	Na plechu
	CHLÉB A PIZZA						
1000	Bílý chléb	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 kusy
500	Žitný chléb	1	190		180	30 ~ 45	v chlebové formě
500	Dalamánek	2	200	2 (1 a 3)*	175	20 ~ 35	6-8 kusů
250	Pizza	1	210	2 (1 a 3)*	190	15 ~ 30	V pekáči
	KOLÁČE-SLANÉ						
	Těstovinový	2	200	2 (1 a 3)*	175	40 ~ 50	Ve formě
	Zeleninový	2	200	2 (1 a 3)*	175	45 ~ 60	Ve formě
	Plněný koláč	1	200	2 (1 a 3)*	180	35 ~ 45	Ve formě
	Lasagne (taštičky)	2	180	2	160	45 ~ 60	Ve formě
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Ve formě
	MASO						
1000	Hovězí	2	190	2	175	50 ~ 70	Na roštu
1200	Vepřové	2	180	2	175	100 ~ 130	Na roštu
1000	Telecí	2	190	2	175	90 ~ 120	Na roštu
1500	Anglický rostbíf						
1500	Krvavý	2	210	2	200	50 ~ 60	Na roštu
1500	Středně propečený	2	210	2	200	60 ~ 70	Na roštu
1500	Propečený	2	210	2	200	70 ~ 80	Na roštu
2000	Vepřové plecko	2	180	2	170	120 ~ 150	S kůží
1200	Vepřová kýta	2	180	2	160	100 ~ 120	2 kusy
1200	Jehněčí	2	190	2	175	110 ~ 130	Kýta
1000	Kuře	2	190	2	175	60 ~ 80	Celé
4000	Krocan	2	180	2	160	210 ~ 240	Celý
1500	Kachna	2	175	2	160	120 ~ 150	Celá
3000	Husa	2	175	2	160	150 ~ 200	Celá
1200	Králík	2	190	2	175	60 ~ 80	Porcovaný
1500	Zajíc	2	190	2	175	150 ~ 200	Porcovaný
800	Bažant	2	190	2	175	90 ~ 120	Vcelku
	Sekaná	2	180	2	160	40 ~ 60	V chlebové formě
	RYBY						
1200	Pstruh, Cejn	2	190	2 (1 a 3)*	175	30 ~ 40	3-4 kusy
1500	Tuňák, Losos	2	190	2 (1 a 3)*	175	25 ~ 35	4-6 plátků

(*) Chcete-li využít pro přípravu pokrmu více úrovní najednou, doporučujeme vám, abyste pokrmy umístili na úrovně označené v závorkách.

Servis a náhradní díly

Jestliže výše jmenované postupy neodstraní příčinu poruchy či závady a trouba stále nefunguje správně, kontaktujte nejbližší Servisní středisko, specifikujte poruchu, model trouby (Mod.), číslo výrobku (Prod. No.) a sériové číslo (Ser. No.) vyznačeném na typovém štítku.
Typový štítek je umístěn na levé hraně těla trouby.



Originální náhradní díly, které jsou schváleny výrobcem a jsou označeny níže uvedeným symbolem jsou dostupné pouze v Servisních střediscích a v autorizovaných prodejnách náhradních dílů.

Electrolux
Distriparts

Co dělat, když něco nefunguje správně

Nepracuje-li trouba správně, tak ještě před voláním do Servisního střediska zkontrolujte možné příčiny poruchy dle následující tabulky:

PROJEV PORUCHY ČI ZÁVADY	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
■ Trouba nezačíná pracovat.	◆ Zkontrolujte, zda je nastavena trouba na manuální ovládání a jak teplota, tak funkce trouby jsou nastavené správně dle návodu *nebo* ◆ Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená, zda jistič nebo vypínač jsou zapnuté.
■ Kontrolka teploty v troubě nesvítí.	◆ Otočte ovladač termostatu na některou teplotu *nebo* ◆ Otočte ovladač funkcí na některou pracovní funkci
■ Osvětlení trouby nefunguje.	◆ Otočte ovladač funkcí na některou pracovní funkci *nebo* ◆ Kupte prostřednictvím Servisního střediska novou žárovku a namontujte ji dle uvedeného postupu.
■ Pokrm je připravován příliš dlouho nebo je hotov příliš rychle.	◆ Ověřte si správnou obsluhu trouby a to hlavně kapitolu "Tipy a návody pro používání vestavné trouby"
■ Na pokrmu či na vnitřním povrchu trouby kondenzuje pára.	◆ Nenechávejte hotové pokrmy v troubě déle než 15-20 minut

Grilování (**)

DRUH POKRMU	Množství		Grilování		Doba přípravy (min)	
	Ks	Hmotnost (g)	Úroveň (4 3 2 1)	Teplota °C	Horní strana	Spodní strana
Steak	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Biftek	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Párky	8	—	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Kotlety	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Rozpůlené kuře	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebab	4	—	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Kuřecí prsa	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Rybí filety	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Obložené chleby	4-6	—	3	max	5 ~ 7	—
Toasty	4-6	—	3	max	2~4	2 ~ 3

Doporučené časy uvedené v tabulkách jsou pouze informativní. Přesné časy nebo potřebu snížit nebo zvýšit teplotu zjistíte až z vlastních zkušeností a individuálních potřeb. Uvedené teploty v tabulkách v sobě nezahrnují dobu potřebnou na předehřátí trouby.
Před pečením pizzy, chleba nebo sladkých moučníků doporučujeme troubu asi 10 minut předehřát.
(**) Doba přípravy nezahrnuje čas potřebný na předehřátí grilu. Doporučujeme troubu asi 5 minut před grilováním předehřát.

Údržba a čištění

Vždy před vlastní údržbou a čištěním se přesvědčete, že trouba je vypnutá a že je dostatečně ochlazená. Nikdy k čištění nepoužívejte páru nebo parní čističe.
Důležité! Před jakoukoliv údržbou, opravou nebo čištěním se přesvědčte, že trouba je odpojená od elektrické sítě.

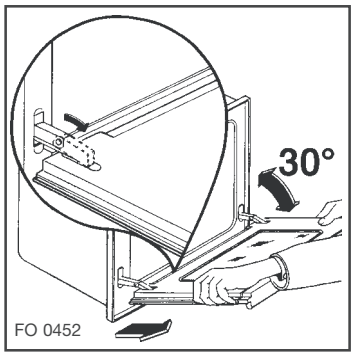
Čistit troubu lze až tehdy, když se dostatečně ochladí. Doporučujeme, abyste troubu umývali po každém použití a to měkkým hadříkem předem namočeným do horké mýdlové vody. Nikdy nepoužívejte agresivní abrazivní prostředky, ocelovou vlnu, drátěnku nebo bělící prostředky-mohly by poškodit povrch jednotlivých částí trouby. Nerezové součásti trouby po použití opláchněte vodou a dobře je osušte měkkým suchým hadříkem nebo jelenicí.
V případě odolnějších skvrn bude nutné provést očistu důkladněji za použití speciálních prostředků jako jsou například jemné neabrazivní mycí prostředky nebo přípravky určené pro údržbu nerezového nádobí. Další možností je použít kapku ohřátého octa.
Jestliže čistíte skleněné okénko dveří, tak použijte pouze horkou vodu a vyvarujte se použít jakýkoliv abrazivní čistící prostředek či jinou čistící pomůcku.
Při tepelné úpravě ovoce dochází k rozstřikování ovocných šťáv s obsahem přírodních kyselin (například citróny, povidla, apod.). Tyto šťávy pak pevně ulpívají na emailovém povrchu a lze je jen velice těžko odstranit. To může zapříčinit změnu lesku v místě poskvrnění. Tato změna nemá žádný vliv na funkci trouby.
Troubu se snažte čistit po každém použití. V takovém případě bude odstraňování takových nečistot mnohem snadnější a zároveň se tím znemožní jejich vypalování při příštím použití trouby.

Modely vyrobené z nerezu nebo hliníku:
Povrch trouby doporučujeme omývat pouze navlhčenou houbičkou a čistý povrch poté osušit suchou měkkou utěrkou.
Nikdy k čištění nepoužívejte drátěnky, ocelovou vlnu, kyseliny nebo jiné abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu trouby. Ovládací panel ošetřujte stejným způsobem.

Čištění dveří trouby

Před vlastním čištěním dveří doporučujeme dveře z trouby odmontovat.
Postupujte dle následujícího návodu:
- Dveře trouby úplně otevřete a vytáhněte malé páčky, které jsou položené na pantech zatlačte je dovnitř (Obr. 5).
- Chytněte dveře po levé a pravé straně a opatrně je přivřete k troubě do polohy, kdy se dotýkají vysunutých páček,
- Dveře opatrně vytáhněte z pantů
- Dveře položte vodorovně na pevný podklad.

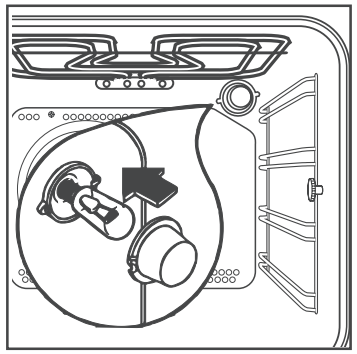
Po vyčištění dveře zpět namontujte dle obráceného postupu.
Správná funkce dveří je zajištěna až po sklopení páček zpět k pantům. Teprve poté dveře budou dokonale přiléhat k rámu trouby.



Obr. 5

Výměna žárovky

Před vlastní výměnou žárovky se přesvědčete, že je trouba odpojena od elektrické sítě.
Zatlačte a pootočte skleněnou krytku žárovky (Obr. 6). Vyšroubujte vadnou žárovku a namontujte novou žáruvzdornou žárovku (300˚C) o následujících parametrech:
Určena pro napětí 230V, 50Hz
Elektrický příkon: 25W
Patice: typ E14
Troubu opět připojte do sítě.


Obr. 6